

Posudek vedoucího bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Vybíhalová Nela
Studijní program: B2901 / Chemie a technologie potravin
Studijní obor: 2901R018 / Chemie a technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Michal Sedlačík, Ph.D.
Akademický rok: 2014/2015

Název bakalářské práce:
Mražené krémy a jejich reologické vlastnosti

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	B - velmi dobře
2. Využití poznatků z literatury	A - výborně
3. Zpracování teoretické části	A - výborně
4. Popis experimentů a metod řešení	B - velmi dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	A - výborně
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	C - dobře
7. Formulace závěrů práce	A - výborně
8. Přístup studenta k bakalářské práci	A - výborně

Předloženou práci **doporučuji** k obhajobě a navrhuji hodnocení


A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Řešená problematika je z praktického pohledu zajímavá, s okamžitou možností praktického uplatnění výsledků v praxi. Práce má dobrou odbornou úroveň, teoretický úvod do problematiky je uceleně zpracován. Po absolvování nezbytného školení pracovala studentka na své bakalářské práci zcela samostatně. Dosažené výsledky řádně interpretovala včetně diskuze grafických závislostí zkoumaných dějů. Práce byla po jejím odevzdání zkontrolována systémem na odhalování plagiátů, kdy tento odhalil shodu 10 %, která ovšem byla dána předdefinovanou formulací "Prohlášení autora", které je nezbytnou součástí samotné práce a tudíž lze práci považovat za originální.

Otázky vedoucího bakalářské práce:

V e Zlíně dne 14.5.2015


Podpis vedoucího bakalářské práce